



水煮牛杂。



碳烤生蚝。



炭烧豆腐。



年轻人结伴逛夜市。

羊角夜市 夜晚可觅食,白天可趁圩



奶茶小摊是年轻人的选择。



市民在大排档宵夜。



香气四溢的各式美食吸引了食客光顾。



烧烤摊档生意不错。



糖水摊档生意火爆。

夜幕降临,在茂南区羊角镇再就业集贸市场的夜市(简称“羊角夜市”),一个个商家在各自的摊位里支起桌子、摆放椅子,准备“开张”做买卖,摊位前人来人往,热闹非凡。自2020年开市以来,这个夜市就成为了当地人夜晚的“觅吃宝地”,既让商家们有钱赚,又释放了群众的消费潜力,为羊角镇经济注入强劲动力。

走进羊角夜市,“爆打渣男柠檬茶”“酥脆鸡锁骨羊角第一家”等特色招牌,几簇柔和的灯串,让人眼前一亮。炉炭上的烤生蚝、烧烤,铁板上的香豆腐、臭豆腐,现煮现卖的砂锅粥,热油锅里的蚝炸、炸番薯,任意搭配的糖水,地道的重庆麻辣烫,原汁原味的化州牛杂,点燃着人们的消费热情。

晚上8点多,一个铁板香豆腐摊位前,女老板在滋滋作响中忙着,一会用小铲子翻动豆腐,一会撒上辣酱和葱花,最后再把煎好的几十块豆腐整齐地码在一边。不一会,这些煎好的豆腐就卖完了一大半。“在夜市有固定摊位,可以好好地卖豆腐了。”老板告诉记者,自2020年羊角夜市开市后,她投得一个摊位,才结束了10多年的“走鬼”生活。现在每月交了租金和垃圾清运费,她就可以安心地做生意了。

记者了解到,羊角夜市曾是一个小型码头,过去有船只来往,后来疏于管理,逐渐沦为空闲地。乘着创建全国文明城市巩固国家卫生城市、人居环境整治的“东风”,当地政府介入打造成了夜市。目前,夜市共6排,每排约3到6个摊位,每个摊位都有不少人气。这里的大部分商家曾是“走鬼”,夜市更稳定了他们的收入,也让待业、失业人员多一个选择,日子过得有盼头。

两个柠檬茶摊位的老板表示,乡镇开夜市很不错,让疫情下的他们有了谋生的地方,而且每天早上都有专人清洁场地卫生,大家的经营环境干净,回头客才会多。夏天的时候,两个柠檬茶老板一晚的收入最高时接近1000元。

晚上9点,前来夜市的人逐渐增多,廖记乾仔糖水摊位的长桌矮凳上坐满了客人,老板一家三口不停地装糖水、拿小吃招呼着,等客人走了,又赶紧收碗筷,如此反复。“累是累点,但好歹有个固定地方做生意,有点小收入过活,还能多陪陪父母。”小廖说,他们虽是羊角人,但一直在外地工作,受疫情影响才回到家乡另寻出路,恰好遇到夜市开市,便一家三口齐心协力开个糖水摊了。

羊角夜市的白天又是另一番景象。自开市以来,羊角镇充分利用夜市的流动性和保留圩日,每逢圩日(每月尾数的一、四、七日)的白天,就让村民到空闲的摊位摆各式各样的摊,挑大米、鸡鸭来卖的,换新农具的,卖小吃、农家米酒,编织鸡笼的,应有尽有,吆喝声和讨价声不断,热闹程度不亚于晚上。一当地人说:“以前圩日,大家直接在大街小巷摆摊,有时候家门口都被堵住了,出入很不方便,现在好了,趁圩也有集中的地方了。”

文/茂名晚报记者 李君平
图/茂名日报社全媒体记者 岑稳



扫一扫
看视频